



主婦之友

三大別冊附録
贈呈で大評判の
十二月號

京坂日新



▲長篇小説
▲地上の星座 牧逸馬
▲小説小説
▲曠野の果 大佛次郎
▲小説小説
▲主婦の年末 寺尾幸夫

▲大辻司郎氏の漫談訪問記
▲結婚と出世する婦人の人相判断法



警視廳
主腦部
を中心
泥坊に入られた人々の座談會
ぜんそくに悩む人々の療法座談會
掘出物を安く買ふ秘訣の公開
風邪引きを早く治す方法の發表

警視廳
主腦部
を中心
泥坊に入られた人々の座談會



第一附録
小兒病百五十種の手當法を發表した二百頁の大冊
子供の病氣一切の手當法

▲子供の罹り易い病氣全部を發表
▲豫防法も療法も看護法も發表
▲日本で初めての小兒病全集出來
▲コレさへあれば母は絶対に安心
▲二百頁の別冊附録を無代で贈呈!!!

▲三十種の防寒用を發表!!
▲三十種の赤やん物發表!!
▲第三附録 防寒用の毛絲編物集

▲第三附録 赤やん用の毛絲編物集
▲第三附録 防寒用の毛絲編物集

▲新派花柳章太郎の悲話
▲宿命バズク事件の真相

▲大辻司郎氏の漫談訪問記
▲結婚と出世する婦人の人相判断法

▲美味い冬の家庭料理の作り方
▲冬の子供洋服の上手な作り方
▲梅干で妊娠調節する方法座談會
▲赤化した娘を改めさせた母の告白
▲松岡洋右全權の母堂の苦心物語

主婦の十二月の家事の上手な整理法畫報

（實演栗島すみ子）

（實演栗島すみ子）

社友之婦主 田神京東

録十五錢

三大附録つき

著名の朽不る互に紀世半の和昭正大治明

大言海

大槻博士



全四巻
第一巻出來

自づと頭の下がる
大槻博士の編纂苦心

明治八年二月著者大槻博士が文部省の命を受け、獨力國語編纂の業をおこしてより、明治二十四年四月その編纂の第一版を公にするに至るまでこの間費すところ十七年、茲にはじめて我國の辭書出版界に組織的な標準辭典は提供された。

それから後の大槻博士の御精進は實に驚嘆に値するもので、六十六歳の老翁は再び舊言海時代の若々しい元氣を回復し、あの老翁で、あの鶴の如き瘦體の故に、どうしてあんなやうな緊張した精力氣根が出るのかと怪しまれる程、全く神業とも申すべき超人間的な努力を續け、外務省の仕事を悉く抛棄し、これがため公私一切の仕事を一切絶たれ、これがため公私一切の不出、一意専念「大言海」編纂の業に身をまかせ、その間慮安といへば、わづか一陶の晩酌位のもので盛夏嚴冬の區別なく、毎日端書一枚かく暇なく惜んで、唯「大言海」完成のために全力を傾注せられた。

門外不出十七年

大言海の出現は近代日本の誇り
九千萬同胞が毎に備へて永遠に記念すべき曠古の大典である

特價各卷五圓

分冊拂方法

五圓拂一圓宛

内容見本拜呈

房山富

社説
首相の決意

[illegible]

尊い滿洲國の鎮
東邊道討匪の犠牲者
(下)

同く薩長兩相の相違に於ける點
 は、親友をして引当ならざるに
 在りしるために起つたものと
 である。されば薩長兩相、雲々

佐藤騎兵○隊旗手の手記

[illegible]

總辭職せよ

まゝ。故實物の乏しい朝鮮としては茶を除けば不動産金融以外に目星しものがないといふ状態に陥り、漸く渡達の途上にあ

とき政府が目前の事實にのみ捉はれて百年の美計を識るが如き近視眼の態をこのことに與心せざるを得ない（附く）

戦死者の

[illegible]

朝鮮財界の危機

に死せんとし、瀕死に兵隊を誑かして、記せるものなり（一説は原を「瀕死」に誤読し、過ぎ橋村宮に看した、誤）

義性二名
の風を誦り

米穀統制案に對する考察
朝米会 委員長 新田義民

米穀統制會議になされた點を、右米穀會の米穀統制案對するの態度とせられる。要するは、朝鮮の打撃

生徒募



伸び行

城津

「城澤」城館遺跡には、
三箇年ほど前、千貫金貨
百来銅貨五、六、兩に砂
土の土となり昭和六年

海

長さ九十米、幅四米）を築き、これと同時に、山では、下

六甲町三箇年臨時集會
 圖として、右記により章して、
 立寄つた上に、前記、遊園
 六年登り、道で、後、中土
 匠、遊園、九名、を、
 匠、遊園、九名、を、

所を設けて中川所長、直樹、石南、三郎の進捗に努力中。

この写真、使用人夫の河原堤
百三十名が船橋面、船脚
往復を繰り返して工事に當り
六千九百五拾五米を前に開
掘度の堤を見せた、因
立地の改善其他を所、有

設けは昭和九年三月であり、



は魚群を一列にするこ
と
漁撈工場

高橋孝太郎博士發明
高速度滋養料

專賣特許

牛乳にのりこ

牛乳常用者の爲：
又お子様方の爲に：

特に御報せ！

牛乳に『のりこ』を入れると、
トテモ美味しく、營養が倍加します。

「のりこ」は、ケールとビールの原料であるホップと、三〇〇カロリありますが、胃腸にやさしいので、酔いもありません。また、この成分は消化され、吸収され、体質を強くし、元気にしてくれます。牛乳に「のりこ」を加えると、牛乳の栄養と「のりこ」の栄養が合わさり、消化され、吸収され、体質を強くし、元気にしてくれます。牛乳に「のりこ」を加えると、牛乳の栄養と「のりこ」の栄養が合わさり、消化され、吸収され、体質を強くし、元気にしてくれます。

『のりこ』は美味滋養飲料
として到る處大歡迎の優秀品！

發賣元 東京・本館 大日本雄辯會講談社代理部
總代理店 東京・大阪 玉置合名會社

[illegible]

[illegible]